

Booster für den Bio-Tourismus

28.02.2022 | LV Südtirol Pressemitteilungen

Unter dem Motto „Bio – Fair – Südtirol“ fand Ende Jänner das Kick-Off-Ereignis zu "mehr Bio" im Hotel- und Gastgewerbe statt.

Im „[Gustelier](#)“ des [Hotel- und Gastwirteverbandes](#) trafen sich VertreterInnen der Biolandwirtschaft, des Tourismus und der Gastronomie zum Austausch und Kennenlernen der neuen Initiative "**Bio, Fair, Südtirol**". Biologische Produkte sollen in den heimischen Gastbetrieben verstärkt zum Einsatz kommen, je nach Verfügbarkeit Produkte aus Südtirol oder aus Fairem Handel.

Kern des Konzeptes ist eine dreistufige Auslobung, nach dem Best Practice Modell von Dänemark, das ein Bronze-Silber-Gold Modell mit 138 Hotel- und Gastgewerbebetrieben bereits im Jahr 2011 eingeführt hat und bis 2019 2.961 Betriebe dafür gewinnen konnte: Mit 30 % Bio bei Essen und Getränken erlangt der Gastbetrieb den Bronze-Status, mit 60% Silber und mit 90% gilt der Gold-Status. Das Südtiroler Konzept setzt noch zwei Parameter drauf und verpflichtet die Betriebe, bei ausgewählten und verfügbaren Produkten biologische Produkte aus Südtirol (bei Äpfeln, Apfelsaft, Frischmilch, Joghurt, Butter, Wein) und biologische Produkte aus Fairem Handel (bei Kaffee, Rohrzucker, Kakao und Derivaten, Tee, Bananen) zu verwenden. Das Konzept wird nach privatrechtlichem Standard von einer unabhängigen Kontrollstelle kontrolliert.

Thorsten Pitt von der Autostadt Wolfsburg des VW-Konzerns, sprach von „Bio mit Beziehung“, die er sich für das kulinarische Angebot der Autostadt für MitarbeiterInnen und BesucherInnen wünschte. Die acht Restaurants und Lebensmittel-Manufakturen sind bio-zertifiziert und Silber-Partner von Bioland. „Wir wollten unseren Produkten ein Gesicht geben, wollten die biologische Herkunft der Lebensmittel transparent kommunizieren. Genuss und Gesundheit stehen an erster Stelle.“

Die Nachfrage nach Produkten aus der Region, ethisch-fair und/oder biologisch zertifiziert, ist in den letzten Jahren stark angestiegen, auch im Hotel- und Gastgewerbe, zitierte **Bioland Präsident Jan Plagge** eine Verbraucherumfrage aus dem Jahr 2021. Für den Gast und den Betriebsinhaber stelle eine biologische Produktwahl die vertrauensvolle Übereinkunft dar, dass tierethische Kriterien und die Förderung von Artenvielfalt in der Natur eingehalten werden. „Die Verbraucher sind emotional ansprechbar, wenn es um das Frühstücksei oder die Herkunft des Rindsschnitts geht.“

Vom Megatrend „bio + regional“ könne man besonders hier in Südtirol profitieren, im landwirtschaftlichen Anbau und als Tourismusland, betonte **Landesrat Arnold Schuler**. „Die Urlaubswahl fällt auch nach diesen Kriterien, die Gäste wünschen sich Produkte aus der Region, die natur- und tierschonend hergestellt werden.“ Das vor kurzem verabschiedete Landestourismuskonzept beinhalte demnach auch das Kriterium der Nachhaltigkeit, den sogenannten „grünen Stern“, der den besonders nachhaltig wirtschaftenden Gastronomiebetrieben verliehen werden soll.

Das dreistufige Modell „Bio, Fair, Südtirol“ mit den Bronze-, Silber- und Goldzertifizierungen für Restaurants und Gastbetriebe wurde von der Provinz Bozen, IDM, Eurac, HGV/Vitalpina Hotels, Bio Alto, den Weltläden und der Abcert Kontrollstelle ausgearbeitet. Der teilnehmende Gastronom erhält eine Bioberatung im Gastrobereich, Mitarbeiterschulung und Rechtsberatung, ebenso die Einbindung in ein Marketing- und Werbekonzept. „Mit den Einstufungen in Gold, Silber oder Bronze profiliert und differenziert sich der Betrieb klar im stärker werdenden Wettbewerb und steht für glaubwürdige, verbindliche Nachhaltigkeit, auf die immer mehr Gäste Wert legen,“ so **Bioland Geschäftsführer Reinhard Verdorfer**, der das Konzept vorstellte. Bioland-Vorstand Walter Steger sprach von seinen Erfahrungen als Biolandwirt und Hotelier, und Manfred Rinner vom Hotel Apipura am Ritten.

Bioland

Bioland Südtirol

Industriezone 1/5 | Zona industriale 1/5

I-39011 Lana

Tel. 0039 0471 1964100

Fax 0039 0471 1964119

E-Mail: [info\(at\)bioland-suedtirol.it](mailto:info(at)bioland-suedtirol.it)



Verena Geiser und Nathalie Bellutti von Bioland Südtirol